

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

14. Auflauf von grünen Erbsen

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

Zucker, welcher auf einer Zitrone abgerieben ist, nach und nach darunter, und von dem Eierklar den Schnee dazu. Wenn alles gut verrührt ist, wird ein Model mit Butter bestrichen; man kann auch einige Messerspitzenvoll Mehl darunter rühren, damit es nicht zu fett wird; man thut das Gerührte in den Model, backt es aber nicht zu heiß, stürzt es hernach auf eine Platte, und giebt es mit Zucker bestreut zur Tafel.

### 13. Erbsen = Auflauf.

Man siedet 1 Mäßelein Erbsen ganz weich, daß man das Mark davon durchschlagen kann, rührt  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter recht schaumig ab, mischt  $\frac{1}{2}$  Pfd. von den durchgetriebenen Erbsenmark darunter, rührt 8 Eierdotter und von 6 Eiern den Schnee daran, giebt für 2 Kreuzer feine Semmelbröseln, Zucker und Zimmet nach Belieben dazu, und rührt alles gut untereinander; dann bestreicht man die Model mit Butter, bestreut sie mit Semmelbröseln, giebt das Gerührte hinein, ohne sie jedoch damit voll zu füllen, backt es in einem Ofen, und giebt es zur Tafel.

### 14. Auflauf von grünen Erbsen.

Man nimmt grüne Erbsen, dünstet sie recht weich in Butter, giebt zuletzt ein Stückchen Zucker und  $\frac{1}{2}$  Maas süßen Rahm daran, rührt auch 6 oder 7 Eierdotter darunter, und reibt ein wenig Muskatnuß daran; hernach legt man kleine Model mit Buttermehl aus, giebt das Abgerührte hinein, backt es unzugedeckt in einem Ofen, stürzt es heraus, und giebt es zur Tafel.

### 15. Erdäpfel = Auflauf.

Es werden etliche gute Erdäpfel abgekocht, abgeschält, und auf dem Reibeisen gerieben; sodann wird  $\frac{1}{4}$  Pfd. feingestößener Zucker mit 8 Eierdottern in einem Hasen abgerührt, das Weiße von den Eiern zu Schnee geschlagen, und wenn die Dotter  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt